

Началась масленичная неделя, которая в текущем году продлится с 20 по 26 февраля.

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области напоминает об особенностях питания и мерах профилактики пищевых отравлений в период проведения Масленицы.

Традиционно главным угощением масленичной недели являются блины, блинчики, в том числе с разнообразными начинками.

При покупке необходимых для приготовления блинов ингредиентов или готовых к употреблению замороженных блинов  следует обратить внимание на состояние упаковки продукта, на информацию, указанную  на упаковке, которая должна содержать сведения об изготовителе  продукта (наименование и место нахождения), состав продукта, дату его изготовления, условия хранения и срок годности, сведения о пищевой ценности и информацию о подтверждении соответствия продукта обязательным требованиям - единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Евразийского экономического союза (ЕАС).

Обратите внимание на соответствие условий хранения и  реализации продукции в предприятии торговли условиям, указанным производителем на упаковке, а также на его срок годности.

Важен внешний вид продукта: замороженные продукты (например, ягоды, овощи для начинки блинов), готовые замороженные блинчики не должны быть деформированными, в упаковке не должно быть наличия снега, льда, являющихся признаками повторного замораживания.

При покупке творога, сметаны, других молочных продуктов обратите внимание на температуру их хранения, она не должна превышать +6°С.

Творог должен быть равномерного белого цвета с кремовым оттенком и приятным кисломолочным ароматом, иметь мягкую рассыпчатую консистенцию, чистый молочный вкус с легкой кислинкой без горечи. Обратите внимание: на упаковке может стоять маркировка не только «творог», но и «творожный продукт», **«**молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога». Это – разные по потребительским свойствам продукты.

То же самое относится и к сметане – хорошая сметана имеет однородный белый цвет  или со слегка кремовым оттенком, поверхность ровная слегка глянцевая, запах легкий кисломолочный, вкус с мягкой кислинкой, консистенция у сметаны с массовой долей жира от 10% до 20% может быть недостаточно густая, слегка вязкая с незначительной крупитчатостью. На маркировке другого по потребительским свойствам продукта будет указано  «сметанный продукт», **«**молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны».

При покупке яиц необходимо обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. Яйца внешне должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму, равномерный окрас и чистую скорлупу без повреждений.

Не следует приобретать продукты питания в местах несанкционированной торговли, у частных лиц.

При приготовлении блинов следует помнить, что срок хранения блинов с начинками (мясными, рыбными, творожными) не более 24 часов при условии хранения в холодильнике.

Не забывайте  о принципах рационального питания: не переедайте, чередуйте жирные и жареные продукты с  потреблением сырых овощей — они способствуют нормализации пищеварения.